



Nudelsalat mit pflanzlicher Mozzarellaalternative

Schritte: 6

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

4 Portionen

250 g	Nudeln (Farfalle oder Penne)	250 g	Kirschtomaten
200 g	pflanzliche Mozzarellaalternative	1	Gurke
1	rote Zwiebel		eine Handvoll frisches Basilikum
	Saft einer Zitrone	3 EL	Olivenöl
	Salz und Pfeffer		

Zubereitung

1. Nudeln nach Packungsanweisung kochen, abgießen und abkühlen lassen.
2. Kirschtomaten halbieren, pflanzliche Mozzarellaalternative in Würfel schneiden, Gurke schälen und in Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und fein hacken.
3. In einer großen Schüssel die abgekühlten Nudeln, Kirschtomaten, pflanzliche Mozzarellaalternative, Gurke, Zwiebel und Basilikum vermengen.
4. In einer kleinen Schüssel den Zitronensaft, Olivenöl, Salz und Pfeffer zu einem Dressing verrühren. Das Dressing über den Nudelsalat geben und alles vermengen.
5. Den Nudelsalat für mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen.
6. Vor dem Servieren den Nudelsalat nochmals abschmecken und bei Bedarf mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Auf den Tellern anrichten und mit den Basilikum garnieren.

Nudelsalat mit pflanzlicher Mozzarellaalternative

Stand 19.06.2024